LG
Life's Good

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS CON GRILL

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este aparato.

MH6882B
MH6882BS-KF4661@?I

MFL41121945

www.lg.com

Precauciones que deben tomarse para evitar la posible exposición a un exceso de radiación microondas.

Advertencias

No podrá utilizar su horno microondas con la puerta abierta ya que cuenta con elementos de bloqueo de seguridad en el mecanismo de la puerta. Estos elementos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier proceso de cocción cuando se abre la puerta. En el caso de un horno microondas la apertura de la puerta durante su funcionamiento podría resultar en una exposición nociva a radiación microondas.

Es importante no manipular los elementos de bloqueo de seguridad.

No coloque objeto alguno entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de residuos de alimentos o elementos de limpieza en las superficies de apoyo de las juntas.

No utilice su horno si éste estuviera dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños a: (1) la puerta (arqueada), (2) goznes y cierres rotos o sueltos, (3) juntas de las puertas y superficie de las juntas.

Solamente el personal especializado reune las condiciones para llevar a cabo ajustes o reparaciones.

Aviso

Por favor asegúrese de seleccionar correctamente los tiempos de cocción ya que un tiempo excesivo podría causar el incendio de los ALIMENTOS y daños a su horno.

Cuando se calientan líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un hervor eruptivo de efecto retardado, sin que haya burbujas. Esto podría dar lugar a que el líquido caliente se salga repentinamente. Para evitar esta posibilidad, se deben tomar las siguientes medidas:

1 Evite utilizar envases de lados totalmente verticales con cuellos estrechos.

2 No sobrecaliente.

3 Remueva el líquido antes de colocar el envase en el horno y de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de calentado.

4 Después de calentarlos déjelos reposar en el horno durante un rato, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado (especialmente los biberones y los potitos) y compruebe su temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (especialmente el contenido de los biberones y de los potitos). Tenga cuidado al manipular el recipiente.

Aviso

Permita siempre que los alimentos reposen después de cocinarlos con microondas y compruebe su temperatura antes de su consumo. Particularmente de biberones y tarros de alimentos infantiles.

Indice

Funcionamiento del microondas

Los microondas son una forma de energía parecida a las ondas de radio y televisión y a la luz del sol. Normalmente, las microondas se dispersan hacia fuera cuando viajan por la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo, tienen un magnetrón diseñado para utilizar la energía de las microondas. El tubo magnetrón utiliza el suministro eléctrico para crear microondas.

Estas microondas entran en la zona de cocción a través de aperturas dentro del horno. En la parte inferior del horno hay una bandeja a una base giratoria. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar otros materiales como vidrio, porcelana y papel, que son los moteriales de los que se fabrican los recipientes de cocción que pueden utilizarse en microondas.

Los microondas no calientan el menaje, aunque finalmente llegará a calentarse a causa del calor generado por la comida.

Su horno microondas es uno de los electrodomésticos más seguros. El horno dejará de producir microondas automáticamente cuando se abra la puerta. Las microondas se convierten en calor cuando penetra la comida, sin dejar "residuos" de energía que puedan afectarle cuando consuma sus alimentos.

Advertencias ____ 2
Indice ____ 3
Instrucciones de seguridad importantes ____ 4 ~ 8
Desembalaje e instalación ____ 9 ~ 10
Ajuste del reloj ____ 11
A prueba de niños ____ 12
Cocción con Micro Potencias ____ 13
Niveles de Micro Potencia ____ 14
Cocción en Dos Fases ____ 15
Puesta en marcha Rápida ____ 16
Ahorro de Energía ____ 17
Cocción Automática ____ 18 ~ 20
Descongelación Automática ____ 21 ~ 22
Descongelamiento Rápida ____ 23 ~ 24
Cocción con la Parrilla ____ 25
Cocción Combinada ____ 26
Descongelar y Grill ____ 27 ~ 28
Mantener el sabor ____ 29
Menaje adecuado para Microondas ____ 30
Características de los alimentos y Cocción Microondas ____ 31 ~ 32
Preguntas y Respuestas ____ 33
Información concerniente al cableado de la clavija / Detalles técnicos ____ 34

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

Instrucciones de seguridad importantes

Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo indica que hay riesgos potenciales que podrían causar heridas e incluso la muerte. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y a la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan.

ADVERTENCIA Este símbolo le indicará que los riesgos de prácticas no seguras que podrían causar heridas serias o incluso la muerte.

PRECAUCIÓN Este símbolo le indicará el riesgo de prácticas no seguras que podrían causar daños materiales o personales.

ADVERTENCIA

1. **No intente forzar o realizar ningún ajuste o reparaciones en la puerta, las juntas de la puerta, el panel de control, los conmutadores de bloqueo o cualquier otra parte del horno que incluya retirar alguna cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía de microondas. No utilice el horno si hay algún defecto en la junta de la puerta y las partes adyacentes. Las reparaciones deben ser llevadas a cabo solamente por un técnico de reparaciones cualificado.**
   - A diferencia de otros dispositivos, el horno microondas es un equipo eléctrico de alta tensión. Un uso o reparación inadecuada podría causar una exposición perjudicial a una energía excesiva de microondas o descargas eléctricas.
2. **No use el horno para deshumidicación. (por ejemplo Utilizar el horno microondas con periódicos, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc...)**
   - Puede ser la causa de daños serios de seguridad como un fuego, quemaduras o muerte súbita debido a descargas eléctricas.
3. **El dispositivo no está destinado para ser usado por niños pequeños o personas enfermas. Permita usarlo a los niños sin supervisión solamente cuando se hayan dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda usar el horno de forma segura y comprende los riesgos de un uso inadecuado.**
   - Un uso incorrecto puede causar daños de seguridad como fuego, descargas eléctricas o quemaduras.
4. **Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Debe mantener alejados a los niños pequeños.**
   - Podrían quemarse.
5. **No debe calentar líquidos ni cualquier otra comida en recipientes sellados ya que podrían explotar. Retire el envoltorio de plástico de la comida antes de cocinarla o descongelarla. Observe que en algunos casos la comida debe cubrirse con una lámina de plástico para calentarla o cocinarla.**
   - Podrían explotar.
6. **Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de funcionamiento.**
   - Un uso incorrecto podría ocasionar daños en su horno y accesorios o generar chispazos e incluso un incendio.

Instrucciones de seguridad importantes

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

⚠ ADVERTENCIA

7. **No permita que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen del asa de la puerta.**
   - Podrían resultar heridos.
8. **Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no se utilizará el horno hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.**
9. **Sólo personal cualificado deberá realizar trabajos de servicio o reparación que incluyan la retirada de una tapa que proteja de la exposición a la energía de microondas.**
10. **Cuando el aparato se utiliza en el modo de combinación, los niños sólo lo usarán bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.**

⚠ PRECAUCIÓN

1. **El horno no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.**
   - Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas. (Los bloqueos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier actividad de cocina cuando se abre la puerta.)
2. **No coloque ningún objeto (tal como paños de cocina, servilletas, etc…) entre el la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule residuos de comida o limpiador en las superficies de la junta.**
   - Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.
3. **No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierra correctamente y que no este dañada; ejemplo:(1) puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de a puerta y sellado.**
   - Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.
4. **Asegúrese de que los tiempos de cocinado sean los apropiados para el peso del alimento. Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos cocción o tiempo de calentamiento.**
   - Cocinar excesivamente la comida puede causar que la comida prenda fuego y dañe el horno.

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

5. Al calentar líquidos en el horno, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas,

- *** Evite usar recipientes rectos con cuellos estrechos.**
- *** No los caliente en exceso.**
- *** Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de calentamiento.**
- *** Tras calentarlo, déjelo reposar unos instantes en el horno, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (en especial el contenido de biberones y botes de comida para niños).**

Tenga cuidado al manipular el recipiente. Calentar líquidos con microondas puede hacer que hiervan violentamente de forma retardada sin señales de burbujas. Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.

6. Existe una salida de humos en la parte superior, inferior o lateral del horno. No bloquee la salida.

Podría dañar el horno y afectar a los resultados de la cocina.

7. No utilice el horno cuando esté vacío. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no vaya a utilizarlo. El agua absorberá con seguridad toda la energía de microondas si el horno se enciende por accidente.

Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.

8. No cocine comida envuelta en papel a menos que el libro de receta lo indique para la comida que está cocinando. No utilice papel de periódico en lugar de papel de cocina.

Un uso inadecuado puede ser la causa de una explosión o fuego.

9. No utilice recipientes de Madera o cerámica que tengan inserciones metálicas (por ejemplo, de oro o plata). Retire siempre los alambres de cierre de la bolsa. Antes de usarlos, compruebe que los utensilios son adecuados para utilizarse en hornos microondas.

Podrían calentarse y agrietarse. En especial, los objetos metálicos podrían curvarse, lo que puede derivar en daños serios.

10. No use productos de papel reciclado.

Podrían contener impurezas que pueden causar la aparición de chispas o fuego durante la cocción.

11. No enjuague el plato y la rejilla metiéndolas en agua justo despuésde cocinar. Podrían romperse o dañarse.

Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.

12. Asegúrese de colocar el horno de forma que la parte frontal de la puerta esté a 8 cm o más del borde de la superficie donde está colocado para evitar que se vuelque accidentalmente.

Un uso inadecuado podría causar daños personales y en el horno.

13. Antes de cocinar, perfore la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura.

Podrían explotar.

14. No cocine huevos con cáscara. No debe calentar huevos con cáscara y huevos cocidos enteros en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de terminar el calentamiento en el horno.

La presión se acumula en el interior del huevo, lo que podría hacerlo explotar.

Instrucciones de seguridad importantes

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

⚠ PRECAUCIÓN

15. No intente freír en el horno.

- Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.

16. Si observa humo, apague o desconecte el horno de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.

- Puede ser la causa de daños serios de seguridad, como fuego o descargas eléctricas.

17. Cuando la comida se calienta o cocina en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles, mantenga vigilado el horno y compruébelo con frecuencia.

- La comida podría volcarse por el deterioro del recipiente, lo que también podría causar fuego.

18. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del dispositivo. No toque la puerta del horno, la carcasa exterior o trasera, el interior del horno, los accesorios o platos durante el modo de grill, y las operaciones de cocina automática y del modo de convección, antes vaciar el horno, asegúrese de que no están calientes.

- Cuando estén calientes, existe el riesgo de quemaduras a no ser que se usen guantes gruesos.

19. El horno debe limpiarse con regularidad y deben retirarse los restos de comida.

- No mantener el horno limpio puede causar deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del dispositivo y posiblemente derivar en una situación de riesgo.

20. Utilice solamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (para dispositivos que dispongan de la utilidad para usar un sensor de temperatura).

- Sin la sonda de temperatura adecuada no podrá estar seguro de la precisión de la temperatura.

21. Siga las instrucciones exactas dadas por los fabricantes para sus palomitas de maíz. No deje el horno sin atención mientras se hacen las palomitas. Si las palomitas no se abren transcurridos los tiempos sugeridos, interrumpa el proceso. Nunca use una bolsa marrón de papel para hacer palomitas. Nunca intente hacerlas de nuevo con los granos que no se hayan abierto.

- Cocinarlo excesivamente podría causar que el maíz prendiera fuego.

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

22. Este dispositivo debe incluir toma de tierra.
Los cables del terminal principal siguen el código de color detallado a continuación:
AZUL ~ Neutro
MARRÓN ~ Fase
VERDE Y AMARILLO ~ Tierra

Como los colores de los cables de electricidad de este dispositivo pueden no coincidir con el código de colores de los terminales del enchufe, haga lo siguiente:

El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra N o de color NEGRO.
El cable de color MARRÓN debe conectarse en el terminal marcado con la letra L o de color ROJO.
El cable de color VERDE Y AMARILLO o VERDE debe conectarse al terminal marcado con la letra E o ⏚.

Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante o un servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.

- Un uso inadecuado puede causar daños eléctricos importantes.

23. Este horno no debe utilizarse con fines de catering comercial.

- Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.
- Un uso inadecuado podría causar daños serios de seguridad como fuego o descargas eléctricas.

24. No utilice el horno microondas con la puerta decorativa abierta si se ha instalado en un armario.

- Usar un enchufe o interruptor inadecuado puede causar descargas eléctricas o fuego.

25. Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

26. Los electrodomésticos no han sido pensados para operar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

27. Utilice sólo utensilios adecuados para los hornos microondas.

28. El horno microondas no se colocará en un armario, a menos que se haya probado en un armario previamente.

28. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia o conocimientos, si no es bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de una persona responsable de su seguridad.

29. La limpieza y el mantenimiento de usuario no serán realizados por niños de edades inferiores a 8 años y se hará bajo la supervisión de un adulto. La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno.

30. La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno.

31. El microondas ha sido diseñado para uso integrado.

32. Con el aparato en funcionamiento, las superficies accesibles pueden alcanzar altas temperaturas.

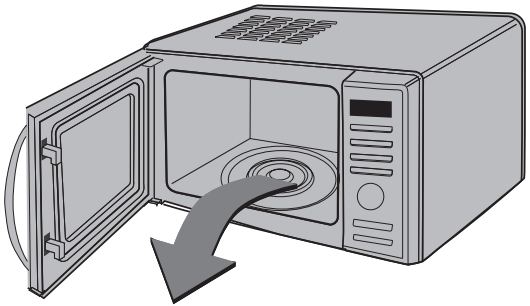
33. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edades inferiores a 8 años.

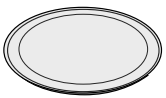
34. Con el aparato en funcionamiento, puede calentarse la puerta o la superficie exterior.

Desembalaje e instalación

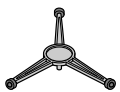
Siguiendo los pasos básicos que se facilitan en estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si su horno funciona correctamente. Por favor, preste particular atención a los consejos sobre dónde instalar su horno. Al desembalar su horno asegúrese de sacar todos los accesorios y material de embalaje. Asegúrese de que su horno no muestre señales de haber sufrido daños durante su transporte

1 Desembale su horno y colóquelo sobre una superficie plana y nivelada.





BANDEJA DE VIDRIO

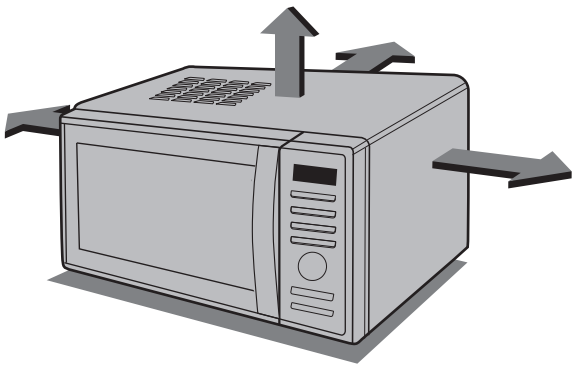


ANILLO GIRATORIO

REJILLA ALTA

2 Coloque el horno en una superficie plana que tenga más de 85 cm de altura, pero asegúrese de que haya por lo menos 30 cm de espacio en la parte superior y 10 cm en la parte posterior para garantizar una ventilación adecuada. La parte frontal del horno debe estar a 8 cm por lo menos del borde de esta superficie para impedir que se incline.

En la parte superior o en la lateral hay una salida de escape. Si ésta se bloquea, se puede estropear el horno.



ESTE HORNO NO DEBE UTILIZARSE EN PROCESOS DE COCCION COMERCIAL

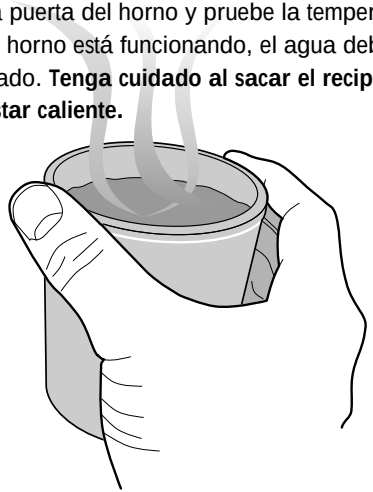
3 Conecte su horno en un enchufe de hogar estándar. Asegúrese de que su horno sea el único aparato conectado a dicho enchufe. **Si su horno no opera correctamente, desconéctelo del enchufe eléctrico y luego conéctelo nuevamente.**

4 Abra la puerta de su horno tirando del **ASA DE LA PUERTA**. Coloque el **CILINDRO DE DESCANSO** dentro del horno y coloque la **BANDEJA DE VIDRIO** encima.

5 Llene un **recipiente apto para microondas** con 300 ml (un vaso grande) de agua. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Si tiene cualquier duda sobre qué tipo de recipiente utilizar, remítase a la página 30.

6 Presione el botón de **INICIO** para fijar 30 segundos de cocción.

7 El **VISOR** comenzará el conteo regresivo desde 30 segundos. Cuando llegue a 0, sonará un BIP. Abra la puerta del horno y pruebe la temperatura del agua. Si su horno está funcionando, el agua debería haberse calentado. **Tenga cuidado al sacar el recipiente pues podría estar caliente.**



SU HORNO YA ESTÁ INSTALADO

Ajuste del reloj

Padrá ajustar el reloj a12 o a24 horas.
En el ejemplo a continuación le mostraré cómo ajustar la hora a las 14:35 en el caso de un reloj de 24 horas.
Asegúrese de haber sacado todo el material de embalaje de su horno

Aparecerá un '24H' en la pantalla de visualización cuando enchufe su horno por primera vez o después de una interrupción del suministro eléctrico, tendrá que reajustar el reloj.

Si el reloj (o la pantalla) mastrara cualquier símbolo extraño, desenchufe el horno del suministro eléctrico, vuelva a enchufarlo y reajuste el reloj.

1

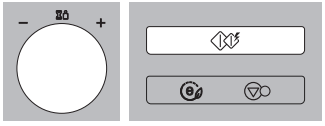
Asegúrese de haber instalado correctamente su horno, como se ha descrito anteriormente en este manual.
Enchufe el horno por primera vez. En la pantalla aparecerá "24H".

(Deberá desenchufar y volver a enchufar el horno si deseara seleccionar una opción diferente después de haber ajustado el reloj.)

2

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "14: "

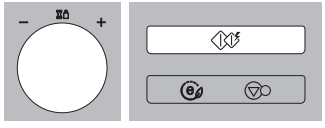
Pulsar **START** para confirmar la hora.



3

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "14:35".

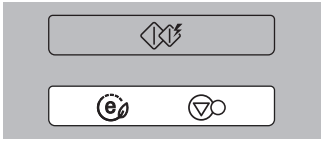
Pulsar **START.**
El reloj comenzará a contar.



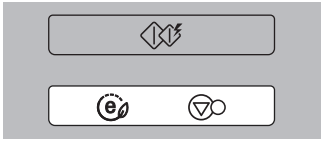
A prueba de niños

Su horno tiene un elemento de seguridad que impide su funcionamiento accidental. Una vez ajuste el bloqueo a prueba de niños no se podrá utilizar función alguna ni cocinar.

1 Presione **STOP/CLEAR.**

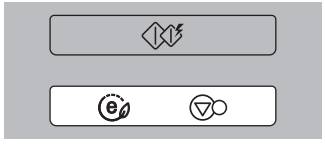


2 Presione y mantenga pulsado **STOP/CLEAR** hasta que aparezca "L" en la pantalla de visualización y se oiga una señal acústica.
El **BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS** se encuentra ajustado.
No se mostrará la hora mientras el bloqueo a prueba de niños se encuentre activado.



3 Si pulsara cualquier botón aparecerá "L" en la pantalla de visualización.

4 Para cancelar el **CIERRE A PRUEBA DE NIÑOS,** presione y mantenga pulsado **STOP/CLEAR** hasta que desaparezca la "L", oirá señal acústica como indicación de la desactivación.



Cocción con Micro Potencias

En el ejemplo a continuación le mostraré cómo cocinar alimentos al 720W(80%) de potencia durante 5 minutos y 30 segundos.

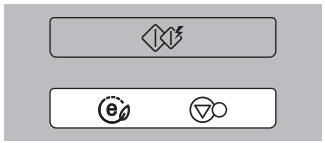
Su horno dispone de cinco programaciones de Potencia de microondas.

POTENCIA	%	Presione **FUNCTION**	Power Output
ALTA	100%	1 vez	900W
MEDIA ALTA	80%	2 veces	720W
MEDIA	60%	3 veces	540W
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA (❄❄)	40%	4 veces	360W
BAJA	20%	5 veces	180W

1

Asegúrese de haber instalado su horno correctamente, como se ha descrito anteriormente en este manual.

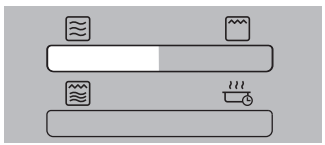
Presione **STOP/CLEAR.**



2

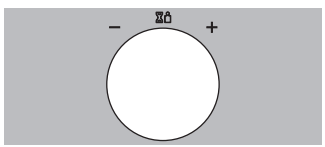
Pulse **MICRO** cuatro veces para seleccionar una potencia de *720W* (80%).

"*720*" aparece en la pantalla.



3

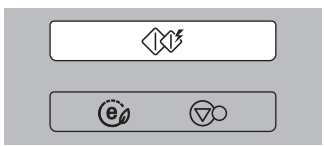
Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "5:30".



4

Presione **START.**

Después de que la cocción haya terminado, sonará un pitido de recordatorio cada minuto durante 5 minutos hasta que se abra la puerta del horno.



Su horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia para proporcionar la máxima flexibilidad y control sobre el proceso de cocción de sus alimentos. La tabla a continuación muestra algunos ejemplos de alimentos y sus niveles recomendados de potencia de cocción para su utilización con este horno microondas.

Niveles de Micro Potencia

NIVEL DE POTENCIA	*USO*	*POTENCIA*	*POWER OUTPUT*
ALTA	* Hervir agua * Cocinar carne picada * Cocinar pollo troceado, pescado, verduras * Cocinar recortes tiernos de carne	100%	900W
MEDIA ALTA	* Para calentar * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y marisco * Cocinar alimentos que contengan queso y huevos	80%	720W
MEDIA	* Pasteles y panecillos * Cocinar huevos * Cocinar natillas * Cocinar arroz, sopa	60%	540W
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA	* Descongelar * Derretir mantequilla y chocolate * Cocinar los recortes menos tiernos de carne	40%	360W
BAJA	* Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helados * Subir masas	20%	180W

Cocción en Dos Fases

En el siguiente ejemplo le indicaré cómo cocinar algunos alimentos en dos fases. En la primera fase su comida se cocinará en 11 minutos con ALTA; y en la segunda se cocinará en 30 minutos con el 40%.

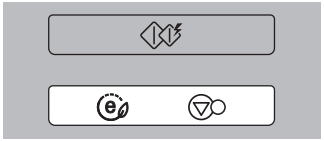
Durante la cocción de dos fases se puede abrir la puerta del horno y comprobar la comida. Cierre la puerta del horno y presione **START** y continuará la fase de cocción.

Al final de la fase 1, suena BIP y comienza la fase 2.

Si quiere limpiar el programa, presione dos veces **STOP/CLEAR**.

1

Presione **STOP/CLEAR .**

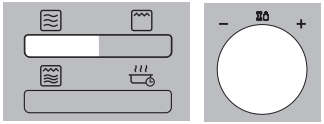


2

Programe la potencia y el tiempo de cocción para la **fase 1.**

Presione una vez **MICRO** para seleccionar la potencia ALTA.

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique **11 MIN.**

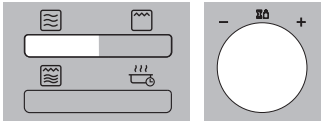


3

Programe la potencia y el tiempo de cocción para la **fase 2.**

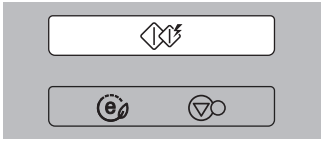
Presione cuatro veces **MICRO** para seleccionar una potencia del 40%.

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique **30 MIN.**



4

Presione **START.**

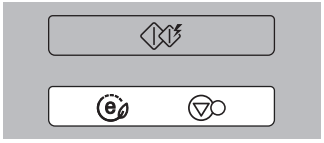


En el ejemplo a continuación le mostraré cómo ajustar 2 minutos de cocción a alta potencia.

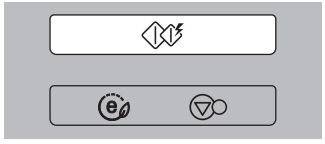
Puesta en marcha Rápida

La función de **PUESTA EN MARCHA RAPIDA** le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción a **ALTA POTENCIA** con un toque del botón **QUICK START.**

1 Presione **STOP/CLEAR.**



2 Presione cuatro veces **QUICK START** para seleccionar 2 minutos en potencia **ALTA.**
El horno se pondrá en marcha antes de que se presione por cuarta vez.



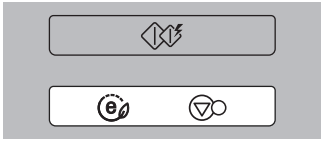
3 Durante la cocción de **PUESTA EN MARCHA RAPIDA,** puede ampliar el tiempo de cocción hasta 10 minutos pulsando de forma repetida el botón **QUICK START.**

Ahorro De Energ²a

La función **ECO ON** ahorra energía apagando la pantalla Adicionalmente, si no se utiliza durante 5 minutos, la pantalla también se apagará.

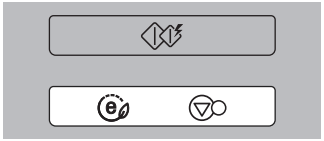
1

Pulsar **STOP/ CLEAR (ECO ON).**
La "O" aparece en la pantalla.



2

Pulsar **STOP/ CLEAR (ECO ON).**



3

Pulsar cualquier botón para activar la pantalla.

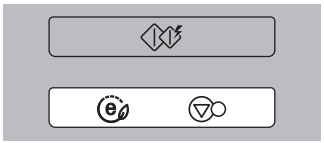
En el ejemplo a continuación le mostraré cómo cocinar una Verdura fresca.

Cocción Automática

AUTO COOK le permite cocinar fácilmente la mayoría de sus platos favoritos seleccionando el tipo de alimento e introduciendo el peso del alimento.

TIPO	Pulse **COCCIÓN AUTOMÁTICA**
PATATA ASADA CON PIEL	1 vez
VERDURA FRESCA	2 veces
VERDURA CONGELADA	3 veces
ARROZ	4 veces
PESCADO FRESCO	5 veces
ROSBIF	6 veces
CERDO ASADO	7 veces
TROZOS DE POLLO	8 veces

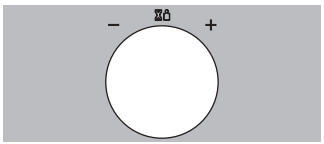
1 Presione **STOP/CLEAR.**



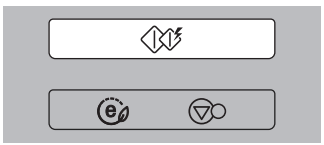
2 Presione **AUTO COOK** dos veces para seleccionar el VERDURA FRESCA.

"Ac-2" aparece en la pantalla.

3 Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "0.6kg".



4 Presione **START**.



<table>
<tr><th>TIPO DE ALIMENTO</th><th>LÍMITE DE PESO</th><th>UTENSILIOS</th><th>TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS</th><th>INSTRUCCIONES</th></tr>
<tr><td>PATATA ASADA CON PIEL (Ac-1)</td><td>0.2 kg ~ 1.0 kg</td><td>En la bandeja de cristal</td><td>Ambiente</td><td>Elija patatas de tamaño mediano, entre 170 y 200 g.
Lave y seque las patatas. Pínchelas varias veces con un tenedor y póngalas sobre la bandeja de cristal. Ajuste el peso y pulse Start. Una vez cocinadas, saque las patatas del horno. Déjelas reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.</td></tr>
<tr><td>VERDURA FRESCA (Ac-2)</td><td>0.2 kg ~ 0.8 kg</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Ponga las verduras en un recipiente apto para microondas. Añada agua.
Cúbralas con un envoltorio. Una vez cocinadas, remuévalas y déjelas reposar durante 2 minutos.
Añada agua según la cantidad de verduras.
**0,2 kg – 0,4 kg: 2 cucharadas
**0,5 kg – 0,8 kg: 4 cucharadas</td></tr>
<tr><td>VERDURA CONGELADA (Ac-3)</td><td>0.2 kg ~ 0.8 kg</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Ponga las verduras en un recipiente apto para microondas. Añada agua.
Cúbralas con un envoltorio. Una vez cocinadas, remuévalas y déjelas reposar durante 2 minutos.
Añada agua según la cantidad de verduras.
**0,2 kg – 0,4 kg: 2 cucharadas
**0,5 kg – 0,8 kg: 4 cucharadas</td></tr>
<tr><td>ARROZ (Ac-4)</td><td>0.1 kg ~ 0.3 kg</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Lave el arroz y escúrralo.
Ponga el arroz y agua hirviendo en un recipiente grande y profundo.
<table>
<tr><td>Peso</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cubrir</td></tr>
<tr><td>Agua hirviendo</td><td>200ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Sí / Dejar abierta una esquina</td></tr>
</table>
**Arroz --Una vez cocinado, déjelo reposar cubierto durante 5 minutos o hasta que se haya 7absorbido el agua.</td></tr>
</table>

TIPO DE ALIMENTO	*LÍMITE DE PESO*	*UTENSILIOS*	*TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS*	*INSTRUCCIONES*
PESCADO FRESCO (Ac-5)	0.2 kg ~ 0.6 kg	Fuente para microondas	Refrigerado	Pescado entero, filetes - Pescado azul: salmón, caballa - Pescado blanco: bacalao, merluza Disponer una sola capa de pescado en una fuente grande para microondas. Cubrir la fuente herméticamente con una lámina de papel transparente y agujerearlo en distintos lugares. Colocarla sobre el plato giratorio. Ajustar el peso y pulsar start. Después de la cocción, retirar la fuente del horno. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
ROSBIF (Ac-6)	0,5 kg – 1,5 kg	Rejilla	Refrigerado	Unte la carne con margarina o mantequilla derretida. Póngala en la rejilla sobre la bandeja de metal. Cuando el horno emita un pitido, déle la vuelta y pulse Start para continuar. Una vez cocinada, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos antes de servir.
CERDO ASADO (Ac-7)	0,5 kg – 1,5 kg	Rejilla	Refrigerado	Unte la carne con margarina o mantequilla derretida. Póngala en la rejilla sobre la bandeja de metal. Cuando el horno emita un pitido, déle la vuelta y pulse Start para continuar. Una vez cocinada, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos antes de servir.
TROZOS DE POLLO (Ac-8)	0,2 kg – 0,8 kg	Rejilla	Refrigerados	Lávelos y seque la piel. Unte los muslos de pollo con margarina o mantequilla derretida. Póngalos en la rejilla alta sobre la bandeja de metal. Cuando el horno emita un pitido, déles la vuelta y pulse Start para continuar. Una vez cocinados, déjelos reposar cubiertos con papel de aluminio durante 2 – 5 minutos.

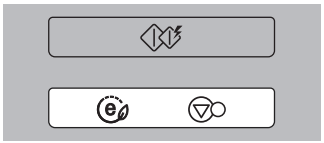
Descongelación Automática

La temperatura y densidad de los alimentos varía, por lo que le recomendamos comprobar los alimentos antes de comenzar a cocinar. Preste mucha atención a trozos de carne y aves grandes. Algunos alimentos no deben descongelarse completamente antes de cocinarlos. El programa PAN sirve para descongelar piezas pequeñas de pan como bollos o una barra pequeña. Estos alimentos necesitan tiempo de reposo para permitir que se descon gelen por dentro. En el ejemplo a continuación le mostraré cómo descongelar un pollo de 1.4 kg.

Su horno tiene tres posiciones de descongelado con microandas:- **CARNE, AVES, PESCADO** y **PAN**; cada categaría de descongelado utiliza ajustes diferentes de potencia. La pulsación repetida del botón **AUTO DESCONGELADO** seleccionará ajustes differentes.

CATEGORÍA	Presione **DESCONGELADO**
CARNE	1 vez
AVES	2 veces
PESCADO	3 veces
PAN	4 veces

1 Presione **STOP/CLEAR.**
Pese los alimentos que vaya a descongelar. Asegúrese de quitarles todas las ataduras o envolturas metálicas; coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.

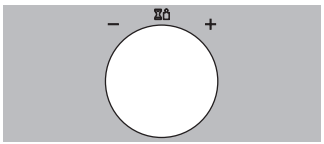


2 Presione **DEFROST** dos veces para seleccionar el programa de descongelado de **AVES.**

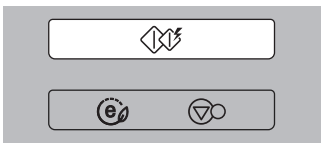
"dEF2" aparece en la pantalla.

3 Introduzca el peso congelado de los alimentos que desee descongelar.

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "1.4kg".



4 Presione **START**.



Durante el proceso de descongelado su horno emitirá una señal acústica, para indicarle que debe abrir la puerta del horno, darle la vuelta a los alimentos y separarlos para asegurar que se descongelan por igual. Retire las porciones que se hayan descongelado ya o protégalas para ayudar a retrasar el proceso. Una vez realizada esta comprobación, vuelva a cerrar la puerta del horno y pulse "**START**" para continuar descongelando.
Su horno no parará el proceso de descongelado (aunque suene la señal acústica) a menos que se abra la puerta.

Guía de descongelación automática

* Los alimentos a descongelar deben estar en un recipiente preparado para microondas y colocarse sin tapar en el plato giratorio.
* Si es necesario, hay que proteger pequeñas zonas de carne o pollo con papel de aluminio. Esto impedirá que se cuezan durante la descongelación. Hay que asegurarse de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
* Separe los alimentos como carne picada, chuletas, salchichas y bacon lo antes posible.
* Cuando oiga un pitido debe retirar los alimentos del horno microondas, darles la vuelta y volverlos a meter. Pulse start para continuar.

Al final del programa, retire los alimentos del horno microondas, cúbralos con una hoja de papel de aluminio y déjelos reposar hasta que se descongelen completamente.

Para descongelar completamente trozos de carne o pollos enteros, éstos deben quedar reposando durante un mínimo de 1 hora antes de su preparación.

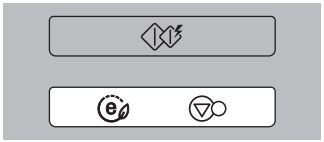
CATEGORÍA	*LÍMITE DE PESO*	*UTENSILIO*	*ALIMENTO*
CARNE **AVES** **PESCADO**	0.1 ~ 4.0 kg	Accesorios para microondas (plato plano)	**Carne** Ternera troceada, filetes, dados para estofado, solomillo, asado en cazuela, asado de cuartos traseros, hamburguesas de ternera, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, carne mechada, salchichas, costillas (2 cm) Dar la vuelta a los alimentos cuando se oiga el pitido. Después de la descongelación, dejar reposar durante 5-15 minutos. **Aves** Pollo entero, muslos, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2,0 kg) Dar la vuelta a los alimentos cuando se oiga el pitido. Después de la descongelación, dejar reposar durante 20-30 minutos. **Pescado** Filetes, rodajas, pescado entero, mariscos Dar la vuelta a los alimentos cuando se oiga el pitido. Después de la descongelación, dejar reposar durante 10-20 minutos.
PAN	0.1 ~ 0.5 kg	Servilleta de papel o plato plano	Pan a rebanadas, bollos, baguette, etc.

Descongelamiento Rápida

Use esta función para descongelar rápidamente sólo 0,5 kg de carne picada, pollo troceado o filetes de pescado. Requerirá un tiempo de reposo para la descongelación del centro de los alimentos. En el ejemplo siguiente, se muestra cómo descongelar medio kilo de carne de ave congelada.

Su horno tiene tres posiciones para descongelar: **CARNE.**

1 Presione **STOP / CLEAR .**
Pese los alimentos que va a descongelar. Quite todos los envoltorios o materiales metálicos; coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.



2 Presione **QUICK DEFROST** una vez para seleccionar el programa de descongelación de **CARNE.**

3 Durante la descongelación el horno emitirá un pitido. Entonces, abra la puerta, de la vuelta a los alimentos y sepárelos para asegurarse de que se descongelan correctamente. Saque las partes que se hayan descongelado o protéjalas para que se descongelen más lentamente. Cierre la puerta del horno y pulse **START** para continuar la descongelación.

El horno no dejará de descongelar (incluso cuando haya emitido el pitido) a menos que se abra la puerta.

GUÍA DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Use esta función para descongelar carne picada rápidamente.

Retire completamente el envoltorio de la carne. Coloque la carne picada en un plato para microondas. Cuando escuche un pitido retire la carne picada del horno microondas, déle la vuelta y colóquela de nuevo en el horno. Pulse start para continuar. Al final del programa, retire la carne picada del horno microondas, cúbrala con una hoja de papel de aluminio y déjela reposar durante 5-15 minutos o hasta que esté completamente descongelada.

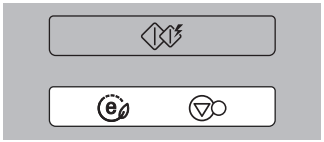
CATEGORÍA	*PESO*	*UTENSILIO*	*INSTRUCCIONES*
1. CARNE PICADA	0,5 kg	Accesorios para microondas	Carne picada. Darle la vuelta al oír el pitido. Después de la descongelación, dejar reposar durante 5-15 minutos.

Cocción con la Parrilla

En el ejemplo a continuación le mostraré cómo utilizar la parrilla para cocinar alimentos durante 12 minutos y 30 segundos.

Esta característica le permitirá dorar y cocinar rápidamente los alimentos hasta que estén crujientes.

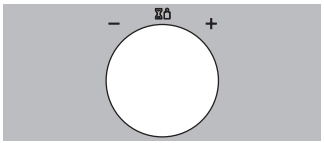
1 Presione **STOP/CLEAR.**



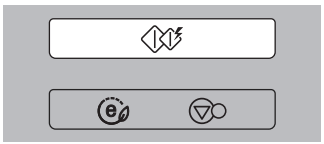
2 Pulse cuatro veces para seleccionar el modo **GRILL.**

"GrIL" aparece en la pantalla.

3 Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "12:30".



4 Presione **START.**

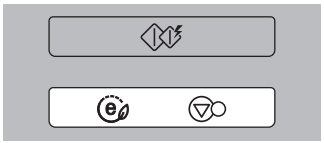


En el siguiente ejemplo le mostraré cómo programar su horno con una potencia de microondas del 20% y en modo combi para un tiempo de preparación de 25 minutos.

Cocción Combinada

Su horno dispone de una función de cocción combinada que le permite cocinar los alimentos con **bobina de calentamiento** e **microondas** a la vez. Gracias a esta función, al horno le suele llevar menos tiempo cocinar su comida.

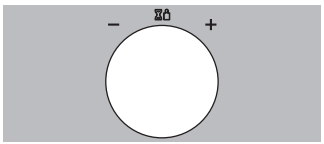
1 Presione **STOP/CLEAR.**



2 Pulse cuatro veces para seleccionar el modo **Combi-1.**

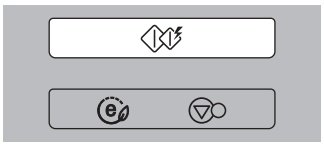
"Co-1" aparece en la pantalla.

3 Gire el mando **DIAL** hasta que pantalla indique "25:00".



4 Presione **START.**

¡Tenga cuidado al retirar la comida pues el recipiente estará caliente!



CATEGORIA	MICRO POTENCIA (%)	PARRILLA POTENCIA (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

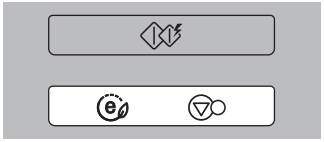
Descongelar y Grill

En el siguiente ejemplo se indica cómo cocinar 0.3kg de "Filete de salmón".

La función Descongelar y grill permite cocinar sus alimentos favoritos con solo seleccionar el tipo de alimento y su peso con ayuda del mando giratorio.

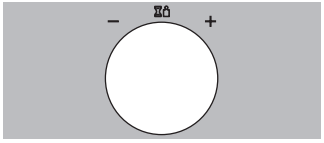
Categoría	Pulsar **Descongelar y grill**	
Filete de salmón	1	vez
Gambas	2	veces
Hamburguesas	3	veces
Salchichas	4	veces

1 Presione **STOP/CLEAR**.

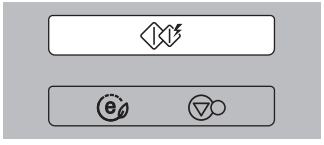


2 Presione **Descongelar y grill** una vez.

3 Gire **DIAL** hasta que la pantalla muestre "0.3kg".



4 Presione **START**.



Categoría	*Cantidad*	*Utensilio*	*TEMP. ALIMENTOS*	*Instrucciones*
Filete de salmón	0,2 ~ 0,6 kg		Congelado	Elegir filetes de salmón de unos 200g de peso y 2,5 cm de grosor. Congelarlos. Colocar los alimentos sobre la bandeja de grill en la rejilla superior. Seleccionar el menú y el peso y presionar Start. Una vez cocinados, retirar del horno y reservar.
Gambas	0,1 ~ 0,4 kg		Congelado	1. Limpiar y pelar las gambas. Colocarlas en la rejilla superior. 2. Cuando suene un pitido, dar la vuelta a la comida.
Hamburguesas	1 ~ 4 piezas		Congelado	Colocar las hamburguesas sobre la bandeja de grill en la rejilla superior. Seleccionar el menú y el peso y presionar Start. Una vez cocinadas, retirar del horno y reservar.
Salchichas	0,2 ~ 0,6 kg		Congelado	1. Retirarlas el embalaje y hacer un corte en la superficie. Colocarlas en la rejilla superior. 2. Cuando suene un pitido, dar la vuelta a la comida.

Mantener el sabor

En el siguiente ejemplo se indica cómo usar la función Mantener el sabor para calentar los alimentos en 90 min.

Si desea calentar los alimentos cuando utilice el programa de COCCIÓN AUTOMÁTICA, pulse la tecla correspondiente.

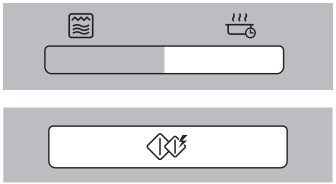
Pulse la tecla en cualquier momento para calentar los alimentos cuando no utilice la función automática.

La función Taste saver sólo cuenta con un periodo de tiempo de 90 minutos.
No obstante, la función se detendrá cuando abra la puerta del horno.

NIVEL	Pulsar Mantener el sabor	Pantalla
Nivel bajo	1 vez	HO-L
Nivel alto	2 veces	HO-H

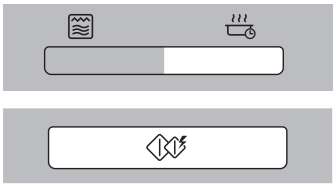
1 Mantener el sabor de forma manual

Coloque algunos alimentos en el microondas y pulse el botón "**Mantener el sabir**" dos veces: "**HO-H**" aparece en la pantalla.
Pulse "**Start**".



2 Mantener el sabor tras la función de COCCIÓN AUTOMÁTICA

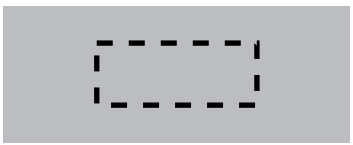
1. Seleccione el programa de COCCIÓN AUTOMÁTICA deseado. Pulse "Start". La función para mantener el sabor se activará 5 minutos después de que termine el programa de COCCIÓN AUTOMÁTICA.
2. Cuando termine la función de COCCIÓN AUTOMÁTICA, también puede pulsar el botón "**Mantener el sabor**": "**HO-H**" aparece en la pantalla.
   Pulse "**Start**".



3 * Visualización del tiempo restante

Cuando la función Mantener el sabor está activada, la pantalla muestra ( ).

Al volver a pulsar "Mantener el sabor", la pantalla mostrará el tiempo restante de dicha función.



Menaje adecuado para Microondas

No utlice nunca utensilios de metal o con bordes metálicos en su horno microondas

Las microondas no pueden penetrar el metal. Por esta razón rebotan de cualquier objeto metálico colocado dentro del horno y producen un arco eléctrico, un alarmante fenómeno parecido a un rayo.

Casi todos los utensilios no metálicos y resistentes al calor pueden utilizarse con total seguridad en su horno microondas. Sin embargo, algunos podrían contener materiales que los hagan inadecuados para su utilización como menaje de microondas. Si tuviera duda alguna sobre algún utensilio específico, existe una forma sencilla de averiguar si puede utilizarse en su horno microondas.

Coloque el utensiolio al lado de un recipiente de vidrio lleno de agua dentro del horno microondas. Active el horno a potencia ALTA durante 1 minuto. El utensilio podrá utilizarse en el horno microondas si el agua se calienta mientras que el utensilio permanece a la misma temperatura. Sin embargo, si el agua no aumenta de temperatura pero el utensilio se calienta, esto indicaría que el utensilio está absorbiendo las microondas, por lo que no deberá utilizarse en el horno microondas. Probablemente cuenta en este momento en su cocina con muchos utensilios que puede utilizar en su horno microondas. Lea la lista a continuación.

Platos

Muchos tipos de vajillas son adecuadas para su utilización en hornos microondas. Consulte un folleto del fabricante o realice la prueba de microondas si tuviera duda alguna.

Elementos de vidrio

El vidrio resistente al calor puede utilizarse en hornos microondas. Esta clasificación incluiría todas las marcas de menaje de vidrio templado para hornos. No utilice, sin embargo, objetos delicados de vidrio como vasos o copas, ya que podrían romperse cuando se calienta su contenido.

Recipientes de plástico

Estos pueden utilizarse para el calentado rápido de alimentos. No deben, sin embargo, utilizarse para alimentos que requieran permanecer un período considerable de tiempo dentro del horno, ya que los alimentos calientes finalmente deformarán o derretirán los recipientes de plástico.

Papel

Los platos y recipientes de papel son convenientes y pueden utilizarse con seguridad en su horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a cocinar contengan poca grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy útiles para envolver alimentos y para cubrir bandejas de horno en las que se cocinen alimentos grasientos como el bacon. Evite utilizar papel coloreado, ya que podría despintar. Algunos productos de papel reciclado podrían contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o fuegos cuando se utilizan dentro del horno microondas.

Bolsas de plástico para cocinar

Estas pueden utilizarse en el horno microondas siempre que hayan sido fabricadas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un orificio en la bolsa que permita el escape del vapor. No utilice nunca bolsas normales de plástico para cocinar en su horno microondas, ya que podrían derretirse y romperse.

Menaje de plastico para microondas

Hay una amplia variedad de formas y tamaños de menaje para microondas disponible. Podrá, sin embargo, utilizar recipientes que ya tenga en lugar de invertir en nuevo equipamiento para la cocina.

Barro, piedra y cerámica

Por lo general, los recipientes hechos de estos materiales pueden utilizarse en su horno microondas, aunque debería probarlos para asegurarse.

PRECAUCION

Algunos recipientes con altos índices de contenido de plomo o hierro no son adecuados para su uso como utensilios de cocina.

Se deben comprobar los utensilios para asegurarse de que son adecuados para el uso en el microondas

Características de los alimentos y Cocción Microondas

Manténgase atento

Las recetas de este libro su han formulado con mucho cuidado, pero el éxito de su preparación dependerá siempre de la atención que preste a los alimentos mientras se cocinan. Vigile siempre los alimentos durante su cocción. Su horno microondas cuenta con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en funcionamiento, lo que le permitirá ver su interior y comprobar el progreso de su comida. Las instrucciones de elevar, remover, etc., que aparecen en las recetas deben considerarse los pasos mínimos recomendados. Si notara que los alimentos parecen cocinarse de forma desigual, sencillamente tome las medidas que crea necesarias para corregir el problema.

Factores que afectan a los tiempos de cocción en microondas

Hay muchos factores que afectan a los tiempos de cocción. La temperatura inicias de los ingredientes utilizados en una receta causan una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, se tardará bastante más en hornear un pastel hecho con mantequilla, leche y huevos muy fríos de lo que tardaría en hacer uno con ingredientes a temperatura ambiente. En las recetas de este libro se proporciona un rango de tiempos de cocción. Encontrará que si utiliza el extremo inferior de este rango sus alimentos estarán poco hechos y en algunas ocasiones podría desear cocinar por encima del tiempo máximo facilitado, según sus preferencias personales. La fisolofía utilizada para la preparación de este libro es que es mejor ser conservador a la hora de dar tiempos de cocción. Los alimentos cocinados en exceso no tienen arreglo. Algunas de las recetas, especialmente las de panes, pasteles y natillas recomiendan sacar los alimentos del horno cuando aún les falta un poco para su cocción. Esto no es un error. Mientras reposan, normalmente cubiertos, estos alimentos continúan cocinándose fuera del horno a medida que el calor atrapado dentro de las porciones extemas de los alimentos viajan gradualmente hacia el interior. Si los alimentos se dejaran en el horno hasta estar totalmente cocinados, las superficies extemas se cocinarían en exceso y podrían incluso quemarse. Irá ganando experience en la estimación de los tiempos de cocción y de reposo de los diferentes alimentos.

Densidad de los alimentos

Los alimentos ligeros y porosos como pasteles y panes se cocinan con mayor rapidez que los alimentos pesados densos como asados y guisos. Tenga cuidado cuando cocine alimentos porosos para asegurarse que sus bordes extemos no se resecan.

Altura de los alimentos

Lo parte superior de alimentos de una cierta altura, especialmente asados, se cocinarán antes que la parte inferior. Por esta razón, convendría darle la vuelta a los alimentos altos durante su cocción, en algunas ocasiones varias veces.

Humedad de los alimentos

Debido a que el calor generado por las microondas tiende a evaporar la humedad, debería humedecer con agua antes de su cocción o cocinar cubiertos, para que retengan la humedad, los alimentos relativamente secos como asados y algunas verduras.

Huesos y grasas en los alimentos

Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más deprisa que la came. Tenga cuidado cuando cocine came con huesos o grasa para asegurarse de que no se cocinan desigualmente o en exceso.

Cantidad de alimentos

El número de microondas de su horno permanece constante independientemente de la cantidad de alimentos que se esté cocinando. Por esta razón, mientras más alimentos coloque en el horno, mayor será el tiempo de cocción. Recuerde reducir los tiempos de cocción en al menos un tercio cuando cocine sólo la mitad de los alimentos en una receta.

Forma de los alimentos

Las microondas penetran unos 2 cm dentro de los alimentos, de forma que el interior de los alimentos gruesos se cocinan a medida que el calor que se genera en el exterior viaja hacia dentro. Las microondas cocinan sólo la parte extema de los alimentos; el resto se cocina por el efecto de conducción térmica. La peor forma que puede tener un alimento que va a cocinarse en un microondas en un cuadrado grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro siquiera empiece a calentarse. Los alimentos delgados y en forma de anillo se cocinan muy bien en el microondas.

Cobertura

Una tapa atrapa el calor y el vapor, lo que hace que los alimentos se cocinen con mayor rapidez. Utilice una tapa o plástico para microondas con una esquina vuelta para evitar que se rasgue.

Dorado

Las cames y aves que se cocinen durante quince minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Puede untar los alimentos cocinados durante períodos más cortos con alguna salsa para dorar como salsa worcestershire, de soja o de barbacoa para darle un color atractivo. El sabor original de la receta no se altera si se añaden cantidades de salsa relativamente pequeñas.

Cobertura con papel a prueba de grasa

La cobertura con papel a prueba de grasa es muy efectiva para impedir salpicaduras y ayuda a los alimentos a retener algo de calor. Pero también permite que los alimentos se sequen ligeramente ya que cubre de forma menos ajustada que una tapa o película de plástico.

Organización y espaciado

Los alimentos individuales como las patatas asadas y los pasteles y entremeses pequeños se calentarán más uniformemente si se colocan en el horno con una separación uniforme, preferiblemente formando un círcuilo, No coloque los alimentos unos encima de otros.

Características de los alimentos y Cocción Microondas

Remover

Remover es una de las técnicas más importantes de la cocción con microondas. En la cocina convencional los alimentos se remueven para mezclarlos. Los alimentos cocinados en microondas, sin embargo, se remueven para distribuir el calor. Remueva siempre desde fuera hacia el centro, ya que el exterior de los alimentos se calientan antes.

Dar la vuelta

También es conveniente darle la vuelta a los alimentos de gran tamaño y altos como asados o pollos enteros, a fin de permitir una cocción uniforme por encima y por debajo. Es aconsejable trocear los pollos y chuletas.

Coloque las porciones más gruesas mirando hacia fuera

Debido a que las microondas son atraidas a las prociones externas de los alimentos, tiene sentido colocar las porciones más gruesas de carne, aves y pescado en el borde exterior del plato de hornear. De esta forma, las porciones más gruesas recibirán más microondas y los alimentos se cocinarán de forma uniforme.

Protección

Pueden colocarse tiras de papel de aluminio (que bloquea las microondas) sobre las esquinas o bordes de alimentos cuadrados o rectangulares para impedir que se cocinen en exceso. No utilice nunca demasiado papel de aluminio y asegúrese de que esté asegurado al plato a fin de evitar el desarrollo de un arco eléctrico dentro del horno.

Elevación

Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que absorban microondas por la parte inferior y central de los alimentos.

Perforar

Los alimentos que se encuentran dentro de una cáscara, piel o membrana pueden explotar dentro del horno a menos que se perforen antes de su cocción. Estos alimentos incluyen almejas, ostras, huevos, frutas y verduras enteras.

Probar si está hechos

Los alimentos se cocinan tan deprisa en un horno microondas que resulta necesario probarlos con frecuencia. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que están completamente hechos pero casi todos los alimentos, incluyendo carnes y aves, se sacan del horno mientras están le falta un poco para su cocción y se permite que terminen de cocinarse mientras reposan. La temperatura interna de los alimentos subirá entre 5°F (3°C) y 15°F (8°C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo

A menudo se permite que los alimentos reposen entre 3 y 10 minutos después de haberbos sacado del horno microondas. Normalmente los alimentos permanecen cubiertos durante el período de reposo para retener el color a menos que deban tener una textura sera (como, por ejemplo, algunos pasteles y galletas). El reposo ayuda a los alimentos a terminar de cocinarse y también ayuda en la mazcla y desarrollo de sabores.

Limpieza de su horno

1 Mantenga el interior limpio

Las salpicaduras de comida y líquidos derramados se adhieren a las paredes y entre la junta y la superficie de la puerta. Se aconseja limpiar los derrames inmediatamente con un trapo húmedo. Las migas y derrames absorben microondas y aumentan los tiempos de cocción. Utilice un trapo húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta zona limpia para garantizar una buena junta. Limpie las salpicaduras de grasa con un trapo jabonoso y séquelas. No utilice detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede lavarse a mano o en el lavaplatos.

2 Mantenga ci exterior del horno limpio

Limpie el exterior de su horno con jabón y agua seguido de agua limpia y sáquelo con un trapo suave o toalla de papel. No permita la entrada de agua por los orificios de ventilación, a fin de impedir daños a los elementos operativos dentro del horno. Para limpiar el panel de control, abra primero la puerta del horno para impedir que se ponga en marcha accidentalmente y límpielo con un trapo húmedo seguido inmediatamente de un trapo seco. Pulse INTERRUPCION/CANCELACION después de limpiarlo.

3 Si llegara a acumularse vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, limpie los paneles con un trapo suave. Esto podría ocurrir cuando se utiliza el horno en condiciones de alto nivel de humedad y no indica fallo alguno del aparato.

4 Mantenga limpia la puerta y las juntas do cierre. Utilice sólo agua templada jabonosa, enjuage y seque cuidadosamente.
NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS DE LIMPIEZA O ESTROPAJOS METALICOS O DE PLASTICO.
Es más sencillo mantener las piezas metálicas si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo.

5 No utilice ningún producto de limpieza a vapor.

Preguntas y Respuestas

P ¿Qué falla cuando no se enciende la luz del horno?

R Podría haber varias razones por las que la luz del horno no funcione:
La bombilla está fundida
La puerta no está cerrada

P ¿Pasan las microondas por la pantalla de visualización de la puerta?

R No, los orificios, o puertos, están fabricados para que permitan el paso de la luz; pero no permiten el paso de las microondas.

P ¿Por qué suena la señal acústica cuando se toca una tecla del Panel de mandos?

R La señal acústica suena para asegurar la correcta introducción del ajuste.

P ¿Se dañará el horno microondas si se pone en marcha vacío?

R Sí, no lo ponga en marcha nunca vacío o sin la bandeja de vidrio.

P ¿Por qué explotan algunas veces los huevos?

R Al hornerar, freir o escaldar huevos, la yema podría llegar a reventar a causa de la acumulación de vapor dentro de la membrana. Para evitar esto, sólo tiene que pinchar la yema antes de cocinarlos. No cocine nunca huevos dentro de su cáscara en el horno microondas.

P ¿Por qué se recomienda dejar un tiempo de reposo una vez terminada la cocción en el microondas?

R Una vez finaliza la cocción en el microondas, los alimentos continúan cocinádose durnate el período de reposo. Este período de reposo termina una cocción uniforme de todos los alimentos. El período de reposo depende de la densidad de los alimentos.

P ¿Es posible cocinar palomitas de maíz en el microondas?

R Sí, si utiliza uno de los dos métodos descritos a continuación:
1 Utensilios para hacer palomitas de maíz y diseñados específicamente para hornos microondas.
2 Palomitas de maíz especialmente embasadas para hornos microondas que contienen información sobre los ajustes de tiempo y potencia necesarios para obtener un producto final aceptable.

SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE DE PALOMITAS DE MAIZ PARA COCINAR SU PRODUCTO. NO DEJE EL HORNO DESATENDIDO MIENTRAS SE COCINAN LAS PALOMITAS. INTERRUMPA EL PROCESO DE COCCION SI LAS PALOMITAS NO SE ABRIERAN UNA VEZ TRANSCURRIDO EL TIEMPO RECOMENDADO. UNA COCCION EXCESIVA PODRIA HACER QUE LAS PALOMITAS SE QUEMARAN.

PRECAUTION

NO UTILICE NUNCA UNA BOLSA DE PAPEL MARRON PARA HACER PALOMITAS. NO INTENTE NUNCA HACER ABRIR LOS GRANOS DE MAIZ SOBRANTES.

P ¿Poqué mi horno no siempre cocina tan deprisa como indica la guía de cocción?

R Compruebe su guía de cocción para asegurarse de haber seguido las instrucciones correctamente y para ver qué podría causar variaciones de los tiempo de cocción. Los tiempos y ajustes de calor proporcionados en la guía de cocción son sugerencias, seleccionados para evitar una cocción exceisva, que es el problema más normal durante el proceso de familiarización con un horno microondas. Las variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos requieren distintos tiempos de cocción. Utilice su propio juicio junto con las sugerencias de la guía de cocción para probar las condiciones de los alimentos, igual que haría con un horno convencional.

Información concerniente al cableado de la clavija / Detalles técnicos

Technical Specification

	MH6882B / MH6882BS / MH6883BAK
Potencia de entrada	230 V AC / 50Hz
Potencia de Salida	900 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Clase B)
Dimensión externa	510 mm (Ancho) x 286 mm (Alto) x 444 mm (Largo)
Consumo de potencia	
Microondas	1300 Vatios
Parrilla	1000 Vatios
Combinación	1450 Vatios

Equipos del Grupo 2: el grupo 2 incluye todos los equipos ISM RF en los que se genera de forma intencionada energía de radiofrecuencia en el rango de frecuencia de 9 kHz a 400GHz y se utiliza o sólo se utiliza en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo y/o capacitivo, para el tratamiento de tratamiento de materiales o inspección/análisis.

Los equipos de Clase B son adecuados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de alimentación eléctrica de baja tensión que suministre energía a edificios utilizados para fines domésticos.

<Spanish>

Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.

Fabricado en China